

# NINJA

MO201EU

ISTRUZIONI

## FORNO ELETTRICO PER PIZZA E FRIGGITRICE AD ARIA NINJA ARTISAN



# GRAZIE

per aver acquistato il forno elettrico per pizza e friggitrice ad aria Ninja Artisan

---



**SCANSIONA QUI**  
per visualizzare gli  
accessori e i video  
dimostrativi.

## REGISTRA IL TUO ACQUISTO

 [ninjakitchen.eu/registerguarantee](https://ninjakitchen.eu/registerguarantee)

 Leggi il codice QR con il cellulare

## SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220-240 V~, 50-60 Hz

Watt: 1760 W

## ANNOTARE QUESTI DATI

Numero del modello: \_\_\_\_\_

Numero di serie: \_\_\_\_\_

Data di acquisto: \_\_\_\_\_

(Conservare lo scontrino fiscale)

Negozio in cui è stato acquistato  
il prodotto: \_\_\_\_\_

# NINJA

**FORNO ELETTRICO PER PIZZA  
E FRIGGITRICE AD ARIA NINJA ARTISAN**  
serie MO200 | Manuale d'uso



## IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER USO ESTERNO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO



Leggere e prendere visione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.



Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza associata a questo simbolo viene ignorata.



Evitare il contatto con superfici calde. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.

### AVVERTENZA

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare scosse elettriche, fiamme o pericolo di ustioni che possono causare danni materiali, lesioni personali o decesso. Quando si utilizza un elettrodomestico, osservare sempre le principali precauzioni di sicurezza, tra cui:

- 1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- 2 **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.
- 3 **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. Un uso errato può causare lesioni.
- 4 **NON** utilizzare al chiuso. Questo forno è progettato **SOLO PER USO ESTERNO** in zone ben aeraggiate. Se usato al coperto, fumi tossici come l'ossido di carbonio possono accumularsi e causare lesioni gravi o morte.
- 5 Questo elettrodomestico **NON** è destinato all'utilizzo da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non ne supervisioni l'operato o non abbia fornito loro adeguate istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
- 6 Per evitare danni materiali causati dalle fiamme o dal calore, tenere la parte posteriore, i lati e la parte superiore dell'apparecchio a una distanza minima di 92 cm da pareti, guide o altre strutture infiammabili.
- 7 Verificare che la superficie di appoggio sia piana, stabile, pulita e asciutta. **NON** posizionare il forno vicino al bordo della superficie di appoggio durante l'uso.
- 8 Aprire con cautela il forno per evitare ustioni. Aprire **SEMPRE** lo sportello parzialmente prima di spalancarlo del tutto, per escludere la presenza di fiamme, poiché alcuni alimenti possono causare schizzi di olio o grasso e generare fiammate.
- 9 È necessaria la supervisione di un adulto per garantire che i bambini non giochino con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di pulire o effettuare interventi di manutenzione dell'apparecchio.
- 10 L'apparecchio deve essere alimentato tramite un interruttore differenziale (Residual Current Device, RCD) con una corrente residua nominale di funzionamento non superiore a 30 mA. L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
- 11 Collegare l'apparecchio esclusivamente a circuiti compatibili con la sua potenza e con un minimo di 16 ampere per evitare sovraccarichi del circuito, potenziali danni e il rischio di incendio.
- 12 La presente unità ha un cavo di alimentazione corto pensato appositamente per evitare che i bambini lo afferrino o vi rimangano impigliati, oppure che le persone vi inciampino. Sono disponibili cavi di alimentazione staccabili più lunghi o cavi di prolunga che possono essere usati se maneggiati con attenzione.
- 13 Per evitare lesioni personali e bruciature lasciarlo raffreddare prima della pulizia, lo smontaggio, il montaggio o la rimozione dei componenti e prima di conservarlo.
- 14 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare ustioni o lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e servirsi dei manici e dei pomelli di cui dispone l'apparecchio. Per aggiungere o rimuovere gli ingredienti, si consiglia l'uso di utensili con manico lungo.
- 15 **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura. Durante la cottura, il forno raggiunge temperature estremamente elevate. Evitare qualunque contatto fisico quando si estrae l'accessorio dall'apparecchio. Per evitare ustioni o ferite, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Si consiglia l'uso di utensili con manico lungo e presine o guanti da forno isolanti.
- 16 Accertarsi **SEMPRE** che il forno si sia raffreddato completamente prima di sganciare e rimuovere le piastre di cottura per evitare ustioni o ferite.
- 17 Al fine di evitare scosse elettriche, mantenere il cavo asciutto e sollevato da terra. **NON** immergere il cavo, le spine e l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi.
- 18 **NON** collocare l'apparecchio in punti dove il cavo potrebbe pendere dal bordo del tavolo o del piano di lavoro, in quanto potrebbe essere afferrato dai bambini oppure costituire un pericolo di inciampo.
- 19 **NON** posizionare l'apparecchio in punti in cui il cavo potrebbe entrare in contatto con superfici calde.
- 20 Non collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.

# IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER USO ESTERNO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

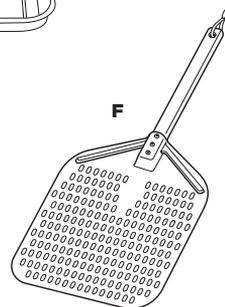
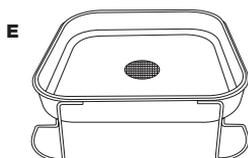
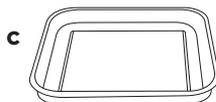
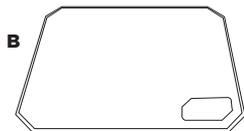
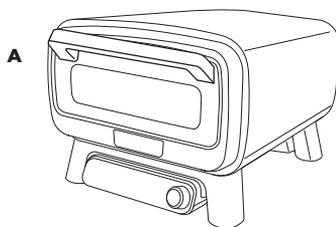
---

- 21** Usare solamente gli accessori raccomandati in dotazione a questo apparecchio o autorizzati da SharkNinja. L'uso di accessori o componenti non raccomandati da SharkNinja potrebbe causare incendi o lesioni.
- 22** Prima di inserire qualsiasi accessorio nel forno, assicurarsi che sia pulito e asciutto.
- 23** **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 24** **NON** coprire le prese di ingresso e di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe risultare poco uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.
- 25** **NON** collocare oggetti in cima all'apparecchio quando il coperchio è chiuso durante l'utilizzo.
- 26** **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 27** Se il grasso di cottura dovesse prendere fuoco o l'apparecchio dovesse emettere fumo nero, scollegare immediatamente l'unità. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.
- 28** Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare danni alla salute, utilizzare **SEMPRE** un termometro esterno per alimenti che consenta di verificare che gli alimenti vengano cotti alle temperature consigliate.
- 29** Per scollegarlo, premere il pulsante di accensione e spegnere l'unità, quindi togliere la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
- 30** **NON** pulire questo prodotto spruzzando acqua o altri liquidi.
- 31** **NON** pulire con pagliette metalliche. Frammenti di pagliette metalliche potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche dell'apparecchio, con il conseguente rischio di elettrocuzione.
- 32** Conservare l'apparecchio al chiuso quando non viene utilizzato per periodi prolungati.
- 33** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- 34** **NON** lasciare il forno scoperto ed esposto agli agenti atmosferici. Utilizzare **SEMPRE** l'apposita custodia quando il forno è riposto all'esterno.
- 35** Aprire con cautela il forno per evitare ustioni. Aprire **SEMPRE** lo sportello parzialmente prima di spalancarlo del tutto, per escludere la presenza di fiamme, poiché alcuni alimenti possono causare schizzi di olio o grasso e generare fiammate.
- 36** **NON** utilizzare oli/grassi come burro, olio d'oliva e margarina, durante la cottura a una temperatura superiore a 260 °C per evitare il rischio di fumo e danni materiali dovuti al fumo.
- 37** Per evitare ustioni o ferite, prestare **SEMPRE** la massima attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Si consiglia l'uso di utensili con manico lungo e presine o guanti da forno isolanti.
- 38** Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di bambini. **NON** consentire ai bambini di pulire o effettuare interventi di manutenzione dell'apparecchio. Prestare estrema attenzione quando si utilizza l'apparecchio in prossimità di bambini.
- 39** **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver prima installato il supporto per gli accessori con teglia o pietra refrattaria per pizza Ninja. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e contattare il Servizio clienti.

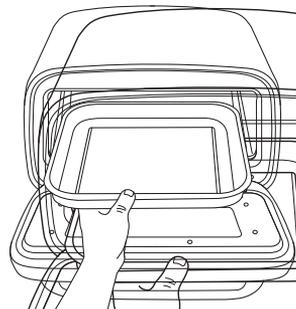
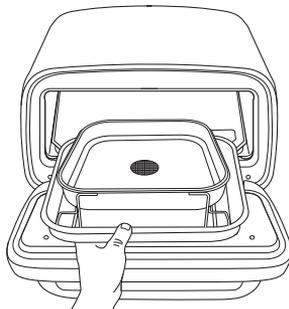
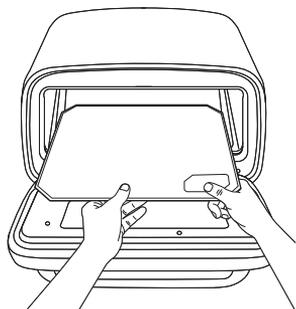
## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

## COMPONENTI E ACCESSORI

- A Unità principale assemblata  
(cavo di alimentazione  
non illustrato)
- B Pietra refrattaria per pizza
- C Teglia
- D Custodia  
(non inclusa con tutti i modelli)
- E Cestello per frittura ad aria
- F Pala per pizza



## ACCESSORI INSTALLATI



**Pietra refrattaria per pizza:**  
mettere la pietra refrattaria per  
pizza nel forno, assicurandosi che  
sia perfettamente inserita nelle  
scalature. Non collocare altri  
accessori sotto la pietra, se non  
quando il forno non è in uso.

**Cestello per frittura ad aria:**  
posizionare sempre il cestello  
per frittura ad aria all'interno  
della teglia per raccogliere  
grasso e residui.

**Teglia:** mettere la teglia nel  
forno, assicurandosi che sia  
perfettamente inserita nelle  
scalature. Assicurarsi che  
la pietra refrattaria per pizza  
sia pulita prima di metterci  
sopra la teglia.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

**IMPORTANTE:** rimuovere tutti gli imballaggi, il nastro adesivo e i sacchetti di gel di silice dal forno.

- 1 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni relative al funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 2 Lavare la teglia e il cestello per frittura ad aria in acqua saponata tiepida. Sciacquare e asciugare accuratamente.
- 3 **NON** utilizzare spazzole o spugne abrasive sulla superficie di cottura per evitare di arrecare danni al rivestimento.

**NOTA: NON** bagnare la pietra refrattaria per pizza né metterla in lavastoviglie. Collocarla nel forno dopo aver rimosso tutti gli imballaggi.

**NOTA:** consigliamo di collocare tutti gli accessori all'interno del forno e di azionarlo su BAKE (COTTURA AL FORNO) a 250 °C per 20 minuti senza introdurre alimenti. Questo rimuove gli eventuali residui. Si tratta di una procedura completamente sicura che non influisce negativamente sulle prestazioni del forno o degli accessori.

### CAVO DI PROLUNGA

Se si usa un cavo di prolunga, accertarsi che sia adatto per l'uso all'aperto, con apparecchi esterni. L'uso di un cavo non adatto potrebbe portare al surriscaldamento o alla fusione del cavo stesso e/o causare cali di tensione. Un eventuale calo di tensione può allungare il tempo di preriscaldamento e avere un effetto negativo sulle prestazioni e/o i tempi di cottura.

### SPORTELLO IN VETRO

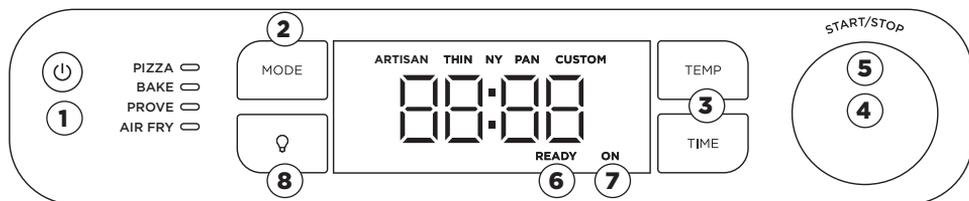
Prima di pulire lo sportello in vetro, attendere che il forno si sia raffreddato completamente. È possibile rimuovere il grasso con della carta da cucina o un panno asciutto. Per una pulizia più accurata, lavare con acqua saponata tiepida e assicurarsi che il forno sia completamente asciutto prima di accenderlo di nuovo.

## TEMPERATURE E TEMPI DI PRERISCALDAMENTO

**NOTA:** l'apertura dello sportello e l'uso di cavi di prolunga possono allungare i tempi di preriscaldamento. Accertarsi di utilizzare un cavo di prolunga per uso esterno.

TEMPERATURA	TEMPO
150 °C-200 °C	5-7 minuti
200 °C-250 °C	7-10 minuti
250 °C-300 °C	10-15 minuti
300 °C-375 °C	15-25 minuti

# INTRODUZIONE AL FORNO ELETTRICO PER PIZZA E FRIGGITRICE AD ARIA NINJA ARTISAN



**NOTA:** i programmi possono variare in base al modello.

## FUNZIONI

**PIZZA (PIZZA):** prepara le tue pizze preferite, sia fresche sia surgelate, direttamente a casa tua.

**Artisan (Napoletana)** - “Bruciacchiate” sul cornicione croccante, le sottili pizze in stile artigianale sono arricchite da bocconcini di mozzarella fresca.

**Thin (Romana)** - Una base più sottile accoglie una miriade di ingredienti affettati finemente che cuociono rapidamente.

**Pan (Alta)** - Con una base più spessa e l'uso di una teglia profonda potrai aggiungere i tuoi ingredienti preferiti, cuocendoli più a lungo rispetto a una pizza romana.

**New York Stile (Classica)** - Base più sottile arricchita con molta mozzarella a pasta compatta. Distribuire il formaggio lasciando circa 2.5 cm di bordo, dal quale sarà possibile afferrare la fetta per mangiarla.

**Custom (Personalizzata)** - Usa la tua base preferita e ingredienti a piacere per creare una pizza personalizzata.

**BAKE (COTTURA AL FORNO):** consente di realizzare prodotti da forno con crosta croccante e un cuore soffice.

**PROVE (LIEVITAZIONE):** crea l'ambiente perfetto per lasciare riposare e fare lievitare l'impasto, migliorandone il sapore e la lavorabilità prima della cottura. Ideale per preparare pizze squisite dalla consistenza leggera e croccante.

**AIR FRY (FRITTURA AD ARIA):** cucina con poco o zero olio. Prepara pasti più salutari e croccanti al punto giusto: dalle deliziose patatine tagliate a mano alle verdure arrosto e al pollo fritto.

## PULSANTI/MANOPOLE/SPIE

- 1 PULSANTE DI ACCENSIONE:** premere per accendere o spegnere l'unità. Assicurarsi che l'unità sia spenta quando non è in uso.
- 2 PULSANTE MODE (MODALITÀ):** premere per scegliere la funzione desiderata.
- 3 PULSANTI TEMP/TIME (TEMPERATURA/TEMPO):** premere il pulsante TEMP (TEMPERATURA), quindi utilizzare la manopola destra per selezionare la temperatura desiderata. Premere il pulsante TIME (TEMPO) e ruotare la manopola destra per selezionare il tempo di cottura desiderato.
- 4 MANOPOLA DESTRA:** utilizzare questa manopola insieme ai pulsanti TEMP (TEMPERATURA) e TIME (TEMPO) per regolare la temperatura e il tempo di cottura, e per scegliere il tipo di pizza.

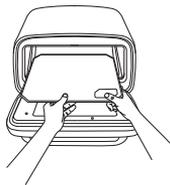
**NOTA:** sebbene non sia consigliato, è possibile saltare il preriscaldamento tenendo premuta la manopola destra per 4 secondi.

- 5 START/STOP (AVVIO/ARRESTO):** premere la manopola per iniziare o arrestare il programma di cottura.
- 6 READY (PRONTO):** durante la cottura di più pizze, la spia READY (PRONTO) si illuminerà a indicare che la pietra refrattaria per pizza ha raggiunto la temperatura adatta per cuocere la pizza successiva.
- 7 ON (ACCESO):** se il forno è in funzione, questa spia si illuminerà a indicare che è ancora acceso e caldo. Quando il forno non è in uso, premere il pulsante di accensione per spegnere l'unità.
- 8 LUCE:** premere per illuminare l'interno del forno per 30 secondi. La luce si accenderà sempre negli ultimi 30 secondi della cottura.

# UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO PER PIZZA E FRIGGITRICE AD ARIA NINJA ARTISAN

## PROGRAMMI DI COTTURA

### Pizza (Pizza)



- 1 Posizionare la pietra refrattaria per pizza nel forno.
- 2 Premere il pulsante Mode (Modalità) per selezionare PIZZA (PIZZA).

**NOTA:** se si cucina la pizza alta, è necessario prepararla in una teglia profonda (non inclusa). Durante la cottura la teglia deve essere posizionata sulla pietra refrattaria per pizza.

- 3 Utilizzare la manopola destra per scegliere il tipo di pizza preimpostato desiderato: (Artisan (Napoletana), Thin (Romana), NY (Classica), Pan (Alta), Custom (Personalizzata)).

**NOTA:** la temperatura può essere impostata solo con CUSTOM (PERSONALIZZATA).

- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento. Il tempo di preriscaldamento previsto è di 10-25 minuti a seconda della temperatura impostata (fare riferimento alla sezione "Temperature e tempi di preriscaldamento" e alla relativa tabella).
- 5 Utilizzare la manopola destra per impostare il tempo. L'impostazione del tempo è diversa per la funzione PIZZA (PIZZA) poiché imposta il timer per la cottura della pizza (come per il timer di qualsiasi forno). Al termine del tempo, il forno rimarrà acceso fino a un massimo di un'ora per la cottura consecutiva di altre pizze.
- 6 Una volta raggiunta la temperatura, verrà visualizzato il messaggio ADD FOOD PRS STRT (Aggiungi alimenti, PREMI AVVIO). Collocare la pizza direttamente sulla pietra.
- 7 Premere di nuovo START/STOP (AVVIO/ARRESTO). Il timer inizierà il conto alla rovescia.
- 8 Al termine del tempo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display comparirà il messaggio GET FOOD (RITIRA ALIMENTI). Utilizzare l'apposita pala per rimuovere la pizza dal forno.

**NOTA:** per collocare la pizza sulla pietra consigliamo di utilizzare la pala per pizza Ninja infarinata.

**NOTA: COTTURA CONSECUTIVA DI PIÙ PIZZE -**  
Per risultati ottimali, attendere che sul display appaia la scritta READY (PRONTO) a indicare che la pietra ha raggiunto nuovamente la temperatura. Informare quindi la pizza successiva.

### Bake, Prove (Cottura al forno, Lievitazione)

- 1 Premere il pulsante Mode (Modalità) per selezionare BAKE, PROVE (COTTURA AL FORNO, LIEVITAZIONE).
- 2 Premere il pulsante TEMP (TEMPERATURA), quindi utilizzare la manopola destra per selezionare la temperatura. Premere il pulsante TIME (TEMPO) e ruotare la manopola destra per selezionare il tempo di cottura.

**NOTA:** la lievitazione sarà impostata automaticamente a 35 °C. Premere TIME (TEMPO) per regolare il tempo di lievitazione.

- 3 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento. Il tempo di preriscaldamento previsto è di 5-25 minuti a seconda della temperatura impostata (fare riferimento alla sezione "Tempi di preriscaldamento" e alla relativa tabella).
- 4 Durante il preriscaldamento del forno, iniziare a preparare gli ingredienti.
- 5 Quando il forno si sarà preriscaldato, sul display comparirà la dicitura ADD FOOD, PRS START (AGGIUNGI ALIMENTI, PREMI AVVIO).
- 6 Inserire la teglia con gli ingredienti nel forno utilizzando appositi guanti da forno.
- 7 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura. Il timer inizierà il conto alla rovescia.
- 8 Al termine del tempo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (FINE).
- 9 Rimuovere gli ingredienti dal forno usando appositi guanti da forno. Lasciare riposare, quindi servire.

**NOTA:** non ci sono tempi di preriscaldamento per la funzione Prove (Lievitazione).

### Frittura ad aria

- 1 Premere il pulsante Mode (Modalità) fino a selezionare Air Fry (Frittura ad aria).



- 2 Utilizzare la manopola per regolare la temperatura.
- 3 Premere il pulsante Time (Tempo) per regolare il tempo di cottura.
- 4 Premere Start/Stop (Avvio/Arresto) per avviare il preriscaldamento.
- 5 Collocare il cestello per frittura ad aria nella teglia e aggiungere gli ingredienti.
- 6 Al termine del preriscaldamento, sul display apparirà ADD FOOD PRS START (AGGIUNGI ALIMENTI PREMI AVVIO). Collocare sia il cestello per frittura ad aria sia la teglia nel forno e chiudere lo sportello. Premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- 7 Al termine del tempo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la scritta DONE (FINE).
- 8 Rimuovere gli ingredienti dal forno usando appositi guanti da forno. Lasciare riposare, quindi servire.

## PULIZIA DEL FORNO

- 1** Il forno deve essere pulito a fondo dopo ogni utilizzo. Lasciare SEMPRE che l'apparecchio e gli accessori si raffreddino prima di pulirli.
- 2** Scollegare il forno dalla presa elettrica prima della pulizia. Dopo aver rimosso il cibo, lasciare aperto lo sportello per permettere al forno di raffreddarsi più velocemente.
- 3** Pulire l'interno del forno e dello sportello in vetro con una spazzola in nylon, acqua tiepida e detersivo per piatti. **NON** utilizzare detergenti chimici o abrasivi poiché potrebbero danneggiare il forno.
- 4** Dopo ogni utilizzo, pulire eventuali residui di cibo schizzati sulle pareti interne e sullo sportello di vetro con una spugna morbida inumidita.

## Pietra refrattaria per pizza

Lasciare raffreddare completamente la pietra prima di pulirla. La pietra refrattaria per pizza può creparsi o rompersi se viene a contatto con acqua fredda quando è ancora calda.

- 1** Raschiare leggermente. **NON** utilizzare spatole metalliche o coltelli che potrebbero graffiare la pietra refrattaria per pizza.
- 2** Rimuovere eventuali residui dalla pietra usando un panno morbido.

**NOTA: NON** bagnare la pietra refrattaria per pizza.

## Teglia

- 1** Lasciare raffreddare la teglia. **NON** mettere la teglia nella lavastoviglie.
- 2** Utilizzare detersivo per piatti, acqua tiepida e il lato ruvido di una spugna per rimuovere eventuali macchie. **NON** utilizzare lana d'acciaio o altri prodotti abrasivi poiché potrebbero graffiare gli utensili.
- 3** Sciacquare la teglia e asciugarla con uno strofinaccio.

**NOTA:** l'unità è testata per resistere agli agenti atmosferici esterni. Per una maggiore protezione e pulizia dell'unità, consigliamo di acquistare la custodia.

# COMPONENTI DI RICAMBIO

---

Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) oppure contattare il Servizio clienti al numero **800 961655**. Per consentirci di offrire un migliore servizio di assistenza, consigliamo di registrare il prodotto online all'indirizzo [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://ninjakitchen.eu/registerguarantee) e tenerlo a portata di mano nel caso in cui si debba chiamare l'assistenza.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E DOMANDE FREQUENTI

**AVVERTENZA: per ridurre il rischio di scosse elettriche e di funzionamento accidentale, spegnere e scollegare l'unità prima di qualsiasi intervento di assistenza.**

**• Perché sul display del pannello di controllo viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD PRS STRT" (AGGIUNGI ALIMENTI PREMI AVVIO)?**

Il forno ha terminato il preriscaldamento ed è il momento di aggiungere gli ingredienti.

**• Perché sul display del pannello di controllo appare la lettera "E"?**

Il forno non sta funzionando correttamente. Per ricevere assistenza, contattare il Servizio clienti al numero **800 961655**. Registrare il proprio prodotto online all'indirizzo [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) e tenerlo a portata di mano nel caso in cui si debba chiamare l'assistenza.

**• Gli ingredienti devono essere aggiunti prima o dopo il preriscaldamento?**

Per risultati ottimali lasciare preriscaldare il forno prima di aggiungere gli ingredienti.

**• Come mai è scattato il salvavita mentre il forno era in funzione?**

Il forno ha una potenza di 1800 W, quindi deve essere collegato a una presa idonea. Non collegare più apparecchi sulla stessa presa (tramite una multipresa) per evitare un sovraccarico nel circuito.

**• Perché l'apparecchio non si accende?**

Assicurarsi che l'interruttore differenziale sia collegato e che sia stato premuto il pulsante RESET (RIPRISTINA). Quando è acceso, la spia presente sulla spina diventerà rossa. Per accendere il forno premere l'apposito pulsante a sinistra nel pannello di controllo. Se il forno non si è ancora acceso, assicurarsi che sia collegato o provare con un'altra presa. Se il forno continua a non accendersi, contattare il Servizio clienti al numero **800 961655**.

**• Posso collegare il forno a una presa di corrente per auto?**

Solo se la presa ha una potenza nominale di almeno 8 A, 220-240 V.

**• Posso usare una prolunga?**

Sì, a condizione che sia adatta per l'uso all'esterno e abbia una potenza nominale di almeno 10 A CC. Assicurarsi di seguire le istruzioni del produttore per evitare surriscaldamento o danni.

**• Posso usare il forno al chiuso?**

No, questa unità è solo per uso all'aperto.

**• Posso usare olio per cuocere al forno ad alte temperature?**

Utilizzare con moderazione gli oli/grassi consigliati e usare gli "oli/grassi non consigliati" solo se specificatamente indicati nella ricetta Ninja (fare riferimento alle "Migliori pratiche per la cottura sopra i 250 °C per gli oli/grassi approvati" incluse nella confezione).

**• Come posso evitare lo sviluppo di fiamme nel forno durante cotture consecutive a temperature elevate?**

Ricordarsi di smaltire i grassi/oli della teglia per evitare versamenti. Assicurarsi che la teglia sia ben pulita prima di ogni uso. In questo modo, si eviterà che il grasso bruci ed emetta fumo.

**• Come posso evitare le fiammate quando apro il forno?**

Quando si cucina a temperature elevate, in particolare durante la cottura arrosto, aprire lentamente lo sportello, tenendosi a un braccio di distanza dal forno. Ricordarsi di smaltire i grassi/oli della teglia per evitare versamenti, fumo e fiammate.

**• Che cosa significa la spia READY (PRONTO)?**

READY (PRONTO) indica che la pietra refrattaria è alla temperatura giusta e pronta per la cottura.

**• Che cosa significa la spia ON (ACCESO)?**

Se il forno è in funzione, questa spia si illuminerà a indicare che è ancora acceso e caldo. Quando l'unità non è in uso, premere il pulsante di accensione per spegnerla.

**• Posso usare una delle mie teglie?**

Sì. Metti la tua teglia da forno (o teglia profonda per pizza se stai usando l'impostazione predefinita "Pan" (Alta)) sulla teglia Ninja. **NON** collocare accessori non destinati all'uso con il forno elettrico per pizza e friggitrice ad aria Ninja Artisan direttamente sugli elementi riscaldanti.

## GARANZIA CONVENZIONALE DI DUE (2) ANNI

Quando un consumatore acquista un prodotto nell'Unione Europea, beneficia di una serie di diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i diritti di legge del cliente). Il cliente può far valere questi diritti nei confronti del proprio rivenditore. Tuttavia, Ninja ripone una tale fiducia nella qualità dei propri prodotti da offrire al cliente una garanzia del produttore supplementare della durata di due anni. Questi termini e condizioni riguardano esclusivamente la garanzia del produttore, lasciando inalterati i diritti di legge del cliente.

Le condizioni che seguono descrivono i requisiti e il campo di applicazione della nostra garanzia. Non alterano in alcun modo i diritti di legge o gli obblighi di legge del rivenditore né il contratto del cliente con lo stesso.

### Garanzie Ninja

Ogni apparecchio Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. La nostra linea diretta di assistenza clienti (**800 961655**) è attiva dalle ore 09:00 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e il cliente verrà messo direttamente in contatto con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Come devo fare per registrare la mia garanzia estesa Ninja?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per farti risparmiare tempo, ricorda di tenere a portata di mano le seguenti informazioni relative al dispositivo:

- Data di acquisto dispositivo (scontrino fiscale o bolla di consegna).

Per effettuare la registrazione online, visita il sito [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

### Quali sono i vantaggi offerti dalla registrazione della garanzia gratuita Ninja?

Quando il cliente registra la garanzia, l'azienda avrà i suoi dati qualora sia necessario contattarlo.

L'utente potrà inoltre ricevere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità del dispositivo e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i lanci di nuovi prodotti Ninja. Registrando la garanzia online, l'utente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati.

### Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja nuovi?

La nostra fiducia nel design e nella qualità significa che il tuo nuovo dispositivo è garantito per un totale di due anni.

### Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera. La garanzia Ninja va ad aggiungersi ai diritti legali dell'utente come consumatore.

### Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

1. La presente garanzia non copre la normale usura e rottura delle parti soggette a usura (ad esempio gli accessori). Le parti di ricambio possono essere acquistate sul sito [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Danni causati da uso non conforme, improprio, negligente nonché da una mancata manutenzione o danni causati da una manipolazione scorretta durante il trasporto.
3. Danni causati da manutenzione non autorizzata Ninja.

### Dove è possibile acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il dispositivo. È possibile trovare una gamma completa di parti di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja sul sito [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Si ricorda che i danni causati dall'uso di parti di ricambio non originali Ninja potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

# NINJA

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA.

**Importer: SharkNinja Europe Ltd.**  
**1st/2nd Floor Building 3150,**  
**Thorpe Park, Century Way,**  
**Leeds, England, LS15 8ZB,**  
**NIP: PL5263721774**

**Exporter: SharkNinja (Hongkong)**  
**Company Limited, Unit 606,**  
**6TH Floor Alliance Building,**  
**133 Connaught Road Central,**  
**Hongkong**

**SharkNinja Germany GmbH,**  
**Rotfeder-Ring 9,**  
**60327 Frankfurt am Main,**  
**Germany**  
**ninjakitchen.eu**

[ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)

